リンナイ　グリル付ガステーブル

取扱説明書

保証書別添

Rinnai

家庭用

品　　名	型式の呼び
ハオME650GF-L	RTS-M651GF-L RTS-M651GF(G)-L
ハオME650GF-R	RTS-M651GF-R RTS-M651GF(G)-R
KGE-S650MBK-L, KGE-S650MSL-L	RTS-M650GF-L
KGE-S650MBK-R, KGE-S650MSL-R	RTS-M650GF-R

ご愛用の皆様へ

このたびはリンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●この取扱説明書をご使用の前によくお読みいただき安全に正しくお使いください。またこの取扱説明書と別添の「保証書」の内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●幼いお子様にはさわらせないでください。
- ●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にて再購入してください。

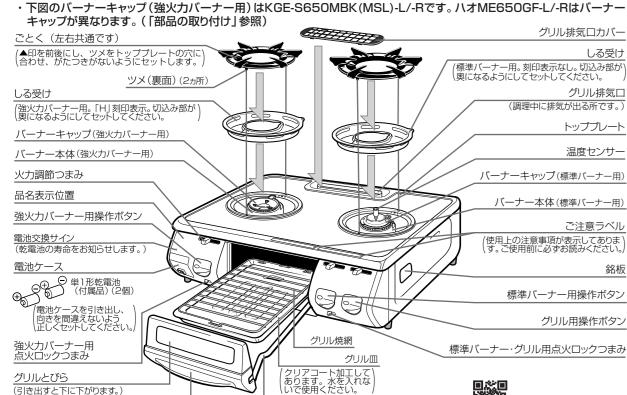
もくじ

1 各部のなまえ

- ・図のように正しくセットしてください。
- ・図は-Lタイプ（強火力バーナーが左側のタイプ）です。-Rタイプは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。
- ・下図のバーナーキャップ（強火力バーナー用）はKGE-S650MBK(MSL)-L/-Rです。ハオME650GF-L/-Rはバーナーキャップが異なります。（「部品の取り付け」参照）

M650GF-31A（00）
AI-08

●ハオME650GF-L/-Rのバーナーキャップ（強火力バーナー用）

2 安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

 一般的な警告（危険・警告・注意）
 火気厳禁
 一般的な禁止
 必ず行う
 接触禁止
 分解禁止

特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
　またメーターのガス栓も閉じる。
　（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす。）
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの当社事業所に問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

（ガス種（ガスグループ）／ガス種を確認／銘板／〈例〉（12A・13Aの場合）／○○○-○○○-○　12A・13A／○○○-○○○　都市ガス／12A用 ○○○○ kW／13A用 ○○○○ kW／○○.○○-○○○○○○／リンナイ株式会社）

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にご連絡ください。

■設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

（100cm以上／15cm以上／15cm以上／（可燃性の壁の場合）／可燃物との距離を確実にとる）

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■修理・改造は高度な専門知識が必要です　お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない
異常作動してけがの原因になります。

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない
引火して火災の原因になります。

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。
（確認／ホースエンド／器具用スリムプラグ／ガスコード／赤い線）

■ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。
（赤い線／ホースエンド／ゴム管／ゴム管止め（市販品）／赤い線まで差し込む）

■ガス接続口に汚れやゴミがないようにする
ガス漏れの原因になります。

■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く　また使用後も必ず掃除をする
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（とり肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。
（脂を取り除く）

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない
コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け皿、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。
（省エネごとく／鉄板／アルミはく製しる受け皿／焼き網）

■火がついたまま持ち運ばない
火災、やけどの原因となります。

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
故障かな?と思ったらに従い処置をする。
（①消火／②ガス栓を閉める／ガス栓を閉める）

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない
調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。
（ひび割れ／ビニール管）

■ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。

■ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない
不完全燃焼や火災の原因になります。

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
（アルミはく）

■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない
機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。
（グリル石／グリルシート）

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。
（確認する）

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。
（①消火／②ガス栓を閉める／ガス栓を閉める）

⚠注意

■魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。（接触禁止）

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。（接触禁止）

■グリル排気口に手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない
グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。（ゆっくり確実に）

■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■グリル皿の持ち運びはていねいに
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。（ていねいに）

■グリル皿だけを持って本体より取り外さない
グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。（トッププレート前部／パネル）

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■グリル皿に水を入れないで使用する
グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。

⚠注意

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない
ガラスが割れてけがをする原因になります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない
衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。（水気を切る）

■機器を水につけたり、水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の恐れがあります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■幼い子供には触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

■鶏肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。（接触禁止）

■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない
衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。（なべなどの大きさに合わせて火力調節）

■使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
注:ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。（換気をする）

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。（必ず手袋をしてお手入れする）

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■しる受け・バーナーキャップは正しくセットする
バーナーの炎がしる受けの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。
（温度センサー／正しくセットする／バーナーキャップ／トッププレート／しる受け／バーナー本体）

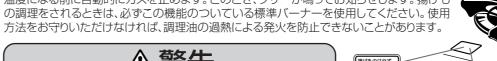
天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

⚠警告

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する
強火力バーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。（確認）

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは上図のようにトッププレートに［あげルック］と表示してあります。

⚠警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない
温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。
（なべ底が凹凸／3mm以上の凹凸／サビ・汚れ異物が付着／なべと材料の重量が300g以下／底が丸い中華なべ・北京なべ／底の浅いフライパン・なべ／焼網）

■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない
使用中に発火する恐れがあります。（耐熱ガラス容器／土なべ）

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。（調理油の量200mℓ以上／調理油200mℓ以上／密着）

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。（必ず守る）

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う　また上下にスムーズに動くことを確認する
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。（上下動を確認／温度センサー）

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

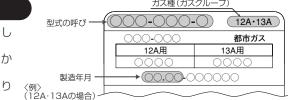
■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い

- •コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやごとく・しる受けの色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- •なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- •煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- •みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- •炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- •もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- •弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。
- •調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのせかえる。

3 機器の設置

設置前の準備と確認

- ●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- ●機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- ●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

設置場所および周囲の防火措置

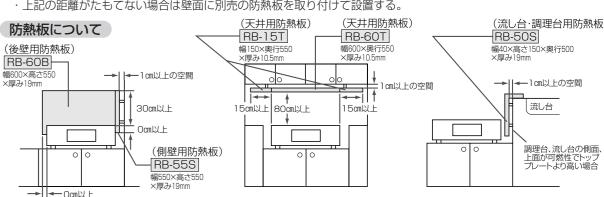
設置場所

- ●強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
- ●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- ●機器の上に湯沸し器のない場所
- ●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- ●落下物の危険のない場所
- ●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- ●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
  - ・トッププレートより上の側面および後面は15㎝以上、上部はトッププレート上面より100㎝以上離す。
  - ・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。

防熱板について

（後壁用防熱板）RB-60B　幅600×高さ550×厚み19mm
（側壁用防熱板）RB-55S　幅550×高さ550×厚み19mm
（天井用防熱板）RB-15T　幅150×奥行550×厚み10.5mm
（天井用防熱板）RB-60T　幅600×奥行550×厚み10.5mm
（流し台・調理台用防熱板）RB-50S　幅40×高さ150×奥行500×厚み19mm

1㎝以上の空間／30㎝以上／0㎝以上／0㎝以上／15㎝以上／80㎝以上／15㎝以上／1㎝以上の空間／1㎝以上の空間／流し台／調理台、流し台の側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

●側面専用防熱板

※機器と壁とのすきまがない場合、この防熱板を機器本体に取り付けて使用できます。

側面専用防熱板　RB-160A

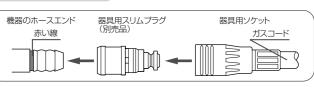
お願い

- •防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。
- •指定の防熱板以外は使用しないでください。

ゴム管（ソフトコード）の接続

- ・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉（内径9.5㎜φ・JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します。（2m以下で適当にゆとりをもたせる。）このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器に触れないようにして接続します。
  ※ガス用ゴム管〈ソフトコード〉を接続する前に必ずホースエンドキャップを外してください。
- ・ガス栓を開け、接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。

ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続　機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
　コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む
●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉めるとき
　コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

お願い　ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガスコンセントについて

『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

部品の取り付け

バーナーキャップ

「▼」印を手前、凸形状部を奥側にして、バーナーキャップ裏面の凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

（バーナーキャップ／凸部／バーナー本体／凹部／（機器正面側）／KGE-S650MBK-L/-R、KGE-S650MSL-L/-Rの場合／凸形状部／（強火力バーナー）／（強火力バーナー）／（標準バーナー）／ハオME650GF-L/-Rの場合）

しる受け

しる受けは、切込み部が奥になるようにして正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。強火力バーナー用（「H」刻印表示）と標準バーナー用（刻印表示なし）の2種類がありますので、まちがえないようにセットしてください。

（切込み部／強火力バーナー用／標準バーナー用）

⚠注意

■バーナーキャップ・しる受けは確実に取り付ける
しる受けやバーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

誤ったセットの例

ごとく

ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2カ所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。

（▲印／ごとく／ツメ／しる受け／バーナー本体／トッププレート）

お願い　バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所へご相談ください。

単1形乾電池2個（付属品）　※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください

乾電池のセットのしかた

（お願い）電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

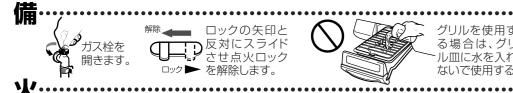
お願い

- •電池ケースに水などの異物が入った場合、電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- •乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品の乾電池をご使用ください。
- •付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

4 使いかた

点火・火力調節・消火のしかた

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。

前面パネルに **揚げもの用**または と表示してあるのが標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。強火力と表示してあるのが強火力バーナー用の操作ボタン、グリルックまたは と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。必ず表示を確認してから点火してください。点火ロックは幼いお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

❶ 準　備

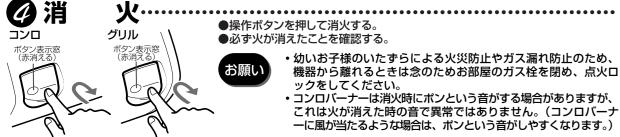
❷ 点　火

●**操作ボタンをいっぱいまで押す。**
途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。
●**バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続ける。**
・火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。
・点火時は全バーナーとグリルが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。

⚠注意 ■**万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。**

❸ 火力調節

●**火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。**
・（グリル）　焼き具合は火力の強・弱で調節してください。
・（コンロ）　点火した時や弱火にした時、強火力バーナーのバーナーキャップ上面の小さい丸穴から出ている火が消えることがありますが、異常ではありません。また、急激な操作をすると消火する場合があります。

❹ 消　火

●**操作ボタンを押して消火する。**
●**必ず火が消えたことを確認する。**

お願い
- **幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、点火ロックをしてください。**
- **コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）**

コ　ン　ロ

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

（図：300g以上／なべ／平底／密着／温度センサー／なべ底と温度センサーの密着を確認）

温度センサーに適したなべ

○:適する　×:適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）
アルミ・銅／底の平らなアルミ製中華なべ	○	○
鉄・ホーロー／底の平らな鉄製中華なべ	○	○
ステンレス	○※1	○
土なべ／耐熱ガラス容器	×	○
圧力なべ	×	○※2
無水なべ／多層なべ	○	○

※1　油の温度が上がりやすいので注意する
※2　但し、消火する場合があります

このような調理には、強火力バーナーをお使いください

●**標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーが高い温度になったときや温度センサーが冷たくなりすぎる場合、自動消火することがありますので次のような調理には強火力バーナーをお使いください**
・焼きもの料理や炒めもの料理
お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテー・ソーセージなど、から焼きに近くなる調理で高温を必要とする場合。
・容器ごと凍らせた冷凍食品の加熱／うどん・そばなどのなべ付きの冷凍食品をあたためる場合。
・炒りもの／ゴマ・大豆などを炒る場合。

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火したり、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。

コンロ消し忘れタイマー（標準バーナーのみ）

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約2時間たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせする機能です。
約2時間（標準バーナーの場合）
●**コンロ消し忘れタイマーが作動したら**
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。
●**点火するときは**／再度点火操作を行ってください。

焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

煮ものなどで水分がなくなり、なべ底が焦げつきはじめたら自動消火し、同時にブザーで「ピー」と5回鳴ってお知らせする機能です。
●**焦げつき消火機能が作動したら**／すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
●**再度点火するときは**／焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

お願い　**煮もの、再加熱するとき**
- **カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。**
- **火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。**
- **土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。**
- **カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。**

グ　リ　ル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れないで使用してください。水を入れて使用するとグリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは から焼きが必要

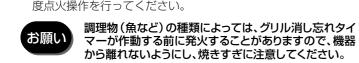
工場出荷時の加工油を焼ききるため約5分 から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。

グリルお知らせブザー

グリルを点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と1回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。（調理時間の目安としてもお使いいただけます）

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約18分たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせする機能です。
約18分（グリルの場合）
●**グリル消し忘れタイマーが作動したら**
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。
●**再度点火するときは**／グリル皿にたまった脂などを掃除して再度点火操作を行ってください。

お願い　**調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。**

グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

予熱が必要

あらかじめ3～4分予熱しておくときれいに焼きあがります。ただし、こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

魚の尾やヒレは?

こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。
（図：アルミはく）

グリル焼網に油を塗って予熱を

あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、3～4分予熱します。焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

グリル皿の出し入れ

グリル焼網のセット

グリル焼網の凸部をグリル皿の長穴に確実にセットします。

グリル皿のセット

グリル皿受けの凸部をグリル皿奥側にある左右の長穴に差し入れてセットします。

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。

取り出すとき

グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。

持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動（標準バーナー・グリルのみ）

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。（標準バーナー約2時間・グリル約18分）
※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**

乾電池が消耗（標準バーナー・グリルのみ）

乾電池の容量が少なくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●乾電池を交換してください。

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります。）
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。（標準バーナー・グリルのみ）
●**すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。**
●**再度点火するときは**
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

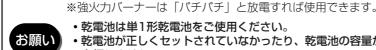
お願い
- **立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。**
- **立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。**

（図：立消え安全装置（炎検知部））

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。
●点滅……新しい乾電池を用意してください。
●点灯……新しい乾電池と交換してください。
電池交換サインが点灯すると標準バーナーとグリルは、使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。
※強火力バーナーは「パチパチ」と放電すれば使用できます。

お願い
- **乾電池は単1形乾電池をご使用ください。**
- **乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。**

5 故障かな?と思ったら

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

⚠警告 ■**使用中に異常を感じたときは すぐに使用を中止する**
あわてずガス栓を閉めてください。

現象		原因	処置
・点火しない ・点火しにくい ・点火してもすぐ消える		ガス栓の開き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。
		LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。
		バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。
		しる受けの取付け不良	正しくセットしてください。
		アルミはく製しる受け皿を使用している	アルミはく製しる受け皿を使用しないでください。
		乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	⊕、⊖を確認して正しくセットしてください。
		乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換してください。
		バーナーキャップの炎口部が水滴でふさがっている	炎口部の水滴をふきとってください。
		点火プラグ・立消え安全装置（炎検知部）がぬれたり、汚れたりしている	点火プラグ・立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。
		操作ボタンの押し不十分	操作ボタンを強めに押し、数秒間押し続けてください。
		ゴム管の中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまでしばらく時間がかかります。
		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。
		ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。
・炎が安定しない ・異常音をたてて燃える ・爆発的に点火する ・なべにススが付着する ・使用中、炎が消える		バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。
		バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。
		立消え安全装置（炎検知部）がぬれたり、汚れたりしている	立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。
・ガスの臭いがする		ゴム管がひび割れたり、穴があいている	ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換してください。
		ゴム管が確実に接続されていない	ゴム管を確実に接続してください。
標準バーナー（温度センサー付）使用中 ・調理中に自動消火する ・油温が高くなっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える		使用なべの形状・材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。
		なべ底や温度センサーの頭部の汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。
		なべ底が凹凸している	底が平らな金属製のなべにしてください。
		なべが焦げついたり、油の温度が高くなっている	水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。
		乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	⊕、⊖を確認して正しくセットしてください。
		乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換してください。
調理中に消火する	標準バーナー・グリル	消し忘れタイマーの作動（標準バーナー約2時間・グリル約18分）	続けて使用する場合は再点火してください。
ブザー音	ピー×1回	消し忘れタイマーの作動（標準バーナー約2時間・グリル約18分）	続けて使用する場合は再点火してください。
	ピー×3回	標準バーナー・グリル使用中立消え安全装置が作動	「立消え安全装置が作動」を参照してください。
		乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換してください。
	ピー×5回	焦げつき消火機能、天ぷら油過熱防止機能作動（標準バーナー）	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。
	ピー連続	温度センサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

こんなときは異常ではありません

現象	説明
点火しにくい	朝一番で使用するときやはじめて使用するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。
点火・消火の時、音がする	点火時・消火時に「ポン」という音がすることがありますが、これは点火音、消火音で異常ではありません。（消火時にはしばらくしてから音がする場合もあります。また、コンロバーナーに風が当たるような場合は、消火時に「ポン」という音がしやすくなります。）
炎が赤い	グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また加湿器を使用している場合にも同様に水分中のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
炎が均一でない	バーナーの炎は、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼に必要な空気が通過する音で、異常ではありません。
点火後や消火後にキシミ音がでる	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。
バーナー本体（ステンレス製）やごとくが変色する	炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色したり、ごとくが白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。

6 お手入れのしかた

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。
●グリル皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）が汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

- **点検・お手入れの前には、必ずガス栓を閉めて機器が冷えてから行ってください。**
- **けがをしないように手袋などをはめて行ってください。また、各部品の突起物には注意し、強く当たらないよう気を付けてください。けがをすることがあります。**
- **機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。**
- **ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。**

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にお問い合せください。

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

お願い
- **バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。**
- **煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。**

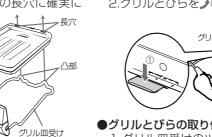
グリル皿・グリルとびら・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取りはずしてお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布で拭き取ってください。

●**グリル皿の取り付け**
グリル皿受けの凸部をグリル皿奥側にある左右の長穴に確実にいれる。

●**グリルとびらの取りはずしかた**
1.押さえバネを↓①の方向に下げる。
2.グリルとびらを②の方向にたおす。

●**グリルとびらの取り付けかた**
1.グリル皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2.の方向にグリルとびらを回転させる。
押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

（図：グリル皿／長穴／凸部／「テマエ」刻印／グリルとびら／グリル皿受け／押さえバネ／角穴／ツメ）

お願い
- **グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。**
- **押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。**
- **グリル皿はクリアコート加工されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、クリアコートがはがれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、変色やクリアコートのはがれの原因になります。必ず中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。**

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い　**みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスに傷がつき割れる原因になりますので使用しないでください。**

（図：バーナーキャップ／グリル皿受け／グリル皿／グリル焼網／グリルとびら）

※上記イラストは KGE-S650MBK(MSL)-Lを示す。

使ってよいもの

使ってはいけないもの

機器表面

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い
- **スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。**
- **印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。**

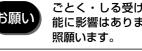
ごとく・しる受け・グリル排気口カバー

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないとよごれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合
・台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。
※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。
・重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
・弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

お願い　**ごとく・しる受けはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際は 7 交換部品の項を参照願います。**

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。

お願い　**硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。**

トッププレート

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
- **トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。**
- **トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。**

7 交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

●お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

交換部品			希望小売価格（税込）	部品番号
バーナーキャップ	（強火力バーナー用）	KGE-S650MBK L/R KGE-S650MSL L/R	¥1,260	151−306−000
		ハオME650GF L/R	¥1,365	151−308−000
	（標準バーナー用）		¥1,365	151−307−000
しる受け	（強火力バーナー用）		¥　525	009−277−000
	（標準バーナー用）		¥　525	009−278−000
ごとく			¥1,050	010−295−000
グリル排気口カバー			¥　735	050−032−000
グリル皿			¥2,100	071−185−000
グリル焼網			¥　735	071−050−000

※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。
（2006年9月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

8 仕様

品名	ハオME650GF-L		ハオME650GF-R	
型式の呼び	RTS-M651GF-L	RTS-M651GF(G)-L	RTS-M651GF-R	RTS-M651GF(G)-L
型式名	RTS-M651G	RTS-M651G(G)	RTS-M651G	RTS-M651G(G)
品名	KGE-S650MBK	KGE-S650MSL	KGE-S650MBK	KGE-S650MSL
型式の呼び	RTS-M650GF-L		RTS-M650GF-R	
型式名	RTS-M65G			
種類	グリル付ガステーブル			
点火方法	連続放電点火式			
外形寸法	高さ204㎜×幅596㎜×奥行467㎜			
質量（本体）	10.0㎏			
ガス接続	9.5㎜φガス用ゴム管			
安全装置	熱電対式立消え安全装置			
付属品	単1形乾電池（2個）			

使用ガス／使用ガスグループ		強火力バーナー	標準バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	型式の呼び
		1時間当たりのガス消費量（個別ガス消費量）				
都市ガス用	L3（4A・4B・4C）	2.94kW	1.63kW	1.45kW	5.45kW	RTS-M651GF L/R RTS-M650GF L/R
	L2（5A・5AN・5B）	2.94kW	1.63kW	1.45kW	5.60kW	
	L1（6B・6C・7C）	3.26kW	2.09kW	1.45kW	6.40kW	
	5C	3.20kW	2.27kW	1.45kW	6.45kW	
	6A	2.97kW	1.69kW	1.45kW	6.00kW	
	12A	3.91kW	2.28kW	1.35kW	7.10kW	
	13A	4.20kW	2.45kW	1.45kW	7.60kW	
	13A	3.50kW	2.45kW	1.45kW	6.80kW	RTS-M651GF(G) L/R
LPガス用		4.21kW	2.46kW	1.45kW	7.50kW	RTS-M651GF L/R RTS-M650GF L/R

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください）

9 長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●乾電池をはずしておく。
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

10 アフターサービス

項目	内容
修理を依頼されるときは	『故障かな？と思ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所へご相談ください。 アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 （1）製品名・ガス種類 （2）型式の呼び（銘板表示のもの）及び品名 （3）故障または異常の内容（できるだけくわしく） （4）ご住所・お名前・電話番号・道順 （5）訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください。）保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。 また、リンナイフリーダイヤル 0120-054321をご利用ください。
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

サービスのお問合せ先

リンナイ フリーダイヤル 0120-054321

本社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1丁目6番6号
東京支店 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1丁目6番6号
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396−1
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7−1
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5−5
札幌支店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市紫竹2丁目1−74
中部支社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号